

ನೆಲ್ಲಿ ರೈಸ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಬಾಸುಮತಿ ಅಕ್ಕಿ ಒಂದು ಲೋಟ

ಬೀನ್ಸ್, ಕ್ಯಾರೆಟ್, ಆಲೂಗಡ್ಡೆ

ಚೂರು ಒಂದು ಲೋಟ

ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಐದು

ಉಪ್ಪು ಒಂದು ಚಮಚ

ಚಕ್ಕೆ ಮೂರು ತುಂಡು

ಲವಂಗ 6

ಪಲಾವ್ ಎಲೆ 4, ಏಲಕ್ಕಿ 2

ಜೀರಿಗೆ ಅರ್ಧ ಚಮಚ

ಬೇಯಿಸಿದ ನೆಲ್ಲಿಕಾಯಿ ಚೂರು

4 ಚಮಚ

ಎಣ್ಣೆ ಅರ್ಧ ಕಪ್

ಹಸಿ ಬಟಾಣಿ ಒಂದು ಹಿಡಿ

ಗೋಡಂಬಿ ಚೂರು 4 ಚಮಚ
ಕರಿಬೇವು ಚೂರು 3 ಚಮಚ
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬಾಸುಮತಿ ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು 2 ಸಲ
ಚೆನ್ನಾಗಿ ತೊಳೆದು ನೆನೆಯಲು
ಬಿಡಿ, ಒಗ್ಗರಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿಬೇವು,
ಹಸಿಮೆಣಸಿನ ಕಾಯಿ, ಚಕ್ಕೆ,
ಲವಂಗ, ಏಲಕ್ಕಿ, ಎಲೆಗಳನ್ನು
ಹುರಿದು, ತರಕಾರಿ ಸೇರಿಸಿ
ಹುರಿಯಿರಿ, ನಂತರ ಬಟಾಣಿ,
ನೆಲ್ಲಿಕಾಯಿ ಹೋಳು ಸೇರಿಸಿ
ಒಂದು ಹುರಿದು, ಅಕ್ಕಿ ಸೇರಿಸಿ 2
ಸಾರಿ ಹುರಿದು, 2 ಕಪ್ ನೀರು,
ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ ಬೇಯಿಸಿ ಇಳಿಸಿ. ಇದು
ರಾಯತದ ಜೊತೆ ರೈಸ್ ಸವಿಯಲು
ಸಿದ್ಧ.



ನೆಲ್ಲಿಕಾಯಿ ಜಾಮ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ನೆಲ್ಲಿಕಾಯಿ 10

ಸಕ್ಕರೆ ಎರಡು ಕಪ್

ಚಕ್ಕೆ ಪುಡಿ ಒಂದು ಚಿಟಿಕೆ

ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಎರಡು ಚಿಟಿಕೆ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ನೆಲ್ಲಿಕಾಯಿಯನ್ನು ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ನೀರು ಹಾಕಿ
ಬೇಯಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ, ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೆಂದ ನಂತರ ನೀರು ಬಿಸಿದು ಆರಿಸಿ,
ಆರಿದ ನಂತರ ಬೀಜ ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳಿ. ಈ ಹೋಳುಗಳನ್ನು
ಮಿಕ್ಸಿಯಲ್ಲಿ ರುಬ್ಬಿ, ರುಬ್ಬಿದ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಪ್ಯಾನ್‌ಗೆ ಹಾಕಿ
ಸಕ್ಕರೆ ಸೇರಿಸಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಹುರಿಯುತ್ತಿರಿ. ಇದು ಹುರಿದು
ಜಾಮ್ ಹದಕ್ಕೆ ಬಂದಾಗ ಇಳಿಸಿ. ಇಳಿಸಿದ ಮಿಶ್ರಣಕ್ಕೆ ಚಕ್ಕೆ
ಪುಡಿ, ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಸೇರಿಸಿ ಕಲಕಿ, ಚೆನ್ನಾಗಿ ಆರಿದ ನಂತರ
ಗಾಜಿನ ಬಾಟಲಿಗೆ ತುಂಬಿಡಿ.



ನೆಲ್ಲಿಕಾಯಿ ಚಟ್ನಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ನೆಲ್ಲಿಕಾಯಿ ಅರ್ಧ ಕಿಲೋ

ಉಪ್ಪು 3 ಚಮಚ

ಕಾರದ ಪುಡಿ ಎರಡು ಚಮಚ

ಹುರಿದ ಮೆಂತ್ಯೆ ಪುಡಿ ಒಂದು

ಚಮಚ

ಸುಲಿದ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಎರಡು ಚಮಚ

ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ತರಿ ನಾಲ್ಕು

ಚಮಚ

ಇಂಗು ಅರ್ಧ ಚಮಚ

ಕೊತ್ತಂಬರಿಸೊಪ್ಪು ಐದು ಚಮಚ

ಎಣ್ಣೆ ಅರ್ಧ ಕಪ್

ಸಾಸಿವೆ, ಕರಿಬೇವು, ಅರಶಿನ

ಒಂದು ಚಮಚ, ಕುದಿಸಿದ

ಹುಣಿಸೆಹುಳಿ ಎರಡು ಚಮಚ.

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ನೆಲ್ಲಿಕಾಯಿಗೆ ನೀರು ಹಾಕಿ ಸಣ್ಣ
ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿ, ಬೆಂದ ನಂತರ
ನೀರು ಸೋಸಿ, ಆರಿದ ನಂತರ ಬೀಜ
ತೆಗೆದು ಹೋಳು ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ.
ಮಿಕ್ಸಿಗೆ ಈ ಹೋಳು, ಉಪ್ಪು,
ಅರಶಿನ, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಹಾಕಿ ತರಿಯಾಗಿ
ರುಬ್ಬಿ, ಇದಕ್ಕೆ ಮೆಂತ್ಯೆ ಪುಡಿ, ಇಂಗು,
ಹಸಿಮೆಣಸಿನ ಕಾರ, ಕೊತ್ತುಂಬರಿ
ಸೊಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ ಒಂದು ಸಲ ರುಬ್ಬಿ
ತೆಗೆಯಿರಿ. ಎಣ್ಣೆ ಬಿಸಿ ಮಾಡಿ
ಸಾಸಿವೆ, ಕರಿಬೇವು ಹುರಿದು ಇಳಿಸಿ,
ಆರಿದ ನಂತರ ರುಬ್ಬಿದ
ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಹುಣಿಸೆ ಹುಳಿ ಸೇರಿಸಿ
ಕಲಕಿ, ಅನ್ನದ ಜೊತೆಗೆ, ರೊಟ್ಟಿ,
ದೋಸೆ ಜೊತೆಗೂ ಸವಿಯಬಹುದು.

